



Quoi ?

Nom de la cuvée : Juste un Doigt

Appellation : Vin de France

Couleur : rouge

Comment ?

Cépages : 50 % Cinsault, 40% Grenache, 10% Syrah

Age des vignes : Entre 3 et 15 ans

Rendement : 35 hl/ha

Culture : en Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-15.

Vinification & élevage : extraction douce,
à froid - cuvaison de courte durée.

Élevage en cuve pendant 5 mois.

Cuvée sans Sulfite.

Combien ?

Degré d'alcool : 13°

Conditionnement : bouteille 750 ml

Production moyenne annuelle : 3000 bouteilles

Potentiel de garde : à déguster l'année de la récolte

Température de service : entre 10°C et 12°C



Le mot du vigneron

- Un véritable jus de cerise, un vin glouglou, facile, pour tous, accessible, gourmand et frais.

J'en rêvais depuis des années, ce vin que l'on peut boire tous les jours, sans intrants, juste un pur jus de raisin fermenté.

Accords mets/vins

- Charcuterie corse.

CHÂTEAU DE VALFLAUNÈS - Fabien Reboul

128 route de Trente Loups, F-34270 Valflaunès, FRANCE

Tél. +33 (0) 4 67 55 76 30 - Mobile : +33 (0) 6 83 48 37 85

chateauvalflaunes@gmail.com - www.chateauvalflaunes.fr

